	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre comercial: PONQUE CASERO TRES LECHES 220G	Marca BIMBO	Página: 1

FABRICANTE
BIMBO DE COLOMBIA S.A. puede o no utilizar las siglas autorizadas: SIGLA "BIMBO S.A." Y/O LA SIGLA "BCO S.A." con las siguientes plantas: Planta Tenjo, Planta Yumbo, Planta Soledad y Planta Itagüí.

DIRECCION DEL FABRICANTE
FABRICADO POR: BIMBO DE COLOMBIA S.A. CALLE 22 A No. 68-97 ZONA INDUSTRIAL MONTEVIDEO BOGOTÁ COLOMBIA D.R. © 2000 & ® MARCA REGISTRADA UTILIZADA BAJO LICENCIA DE GRUPO BIMBO S.A. DE C.V. MÉXICO D.F. HECHO EN COLOMBIA.

REGISTRO SANITARIO
NSA-002288-2016

DESCRIPCIÓN
Producto tipo ponqué en forma circular con un diámetro aproximado de catorce centímetros, elaborado con batido de harina de trigo, horneado, enfriado, rebanado en seis porciones, envuelto y codificado.

COMPOSICIÓN:
INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina: 55mg/kg. hierro: 44mg/kg. vitamina b1: 6mg/kg. vitamina b2: 4mg/kg. ácido fólico: 1.54mg/kg.), azúcar, huevo, mezcla de aceites vegetales comestibles (aceite de oleína de palma, aceite de canola, aceite de girasol, antioxidante (butilhidroxitolueno bht, terbutilhidroquinona tbhq))*, agua, chips de manjar blanco 5.5% (leche entera*, azúcar, estabilizante (almidón modificado de maíz), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), conservante (sorbato de potasio)), humectantes (glicerol, sorbitol), almidón de maíz, leche en polvo*, mezcla polvo de hornear (leudantes (pirofosfato de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico), harina de cereales (harina de arroz, almidón de maíz)), sal refinada yodada y fluorizada, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, goma xantana), sabor artificial o natural (tres leches), conservante (ácido sórbico). contiene gluten (trigo) y leche. *aporta una cantidad insignificante de grasa trans.

Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos que contienen soya y sus productos, nuez de árbol (coco).

PROCESO DE ELABORACIÓN
Se combinan todos los ingredientes durante el tiempo necesario para obtener una mezcla homogénea (batido). El batido se deposita en moldes, posteriormente es horneado a unas temperaturas y tiempos que le permiten realizar el proceso de cocción, se retira del molde, se deja enfriar, se rebana, se envuelve y codifica.

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE
Película de BOPP por 1 unidad con un peso declarado de 220g.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nathaly Cárdenas Jefe aseguramiento Calidad Bimbo	Mauricio Eslava Jefe de Planta	Habied Palacios Gerente Manufactura
Fecha de emisión: 24-10-2018	Valido a partir de: 24-10-2018	

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Tajada (37 g)
Porciones por envase 6

Cantidad por porción		
Calorías 160	Calorías de grasa 70	
		Valor Diario*
Grasa Total 8 g		**12%**
Grasa Saturada 4.5 g		23%
Grasa Polinsaturada	0.5 g	
Grasa Monoinsaturada	2.5 g	
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 20 mg		**7%**
Sodio 130 mg		**5%**
Carbohidrato Total 19 g		**6%**
Fibra dietaria 0 g		0%
Azúcares 9 g		
Proteína 2 g		**4%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 4%	Hierro 4%	

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2.000 calorías. Sus valores diarios puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías :	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

CUMPLIMIENTO A RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
Se cumple con los requerimientos de la norma, a continuación la descripción:

Artículo 4° Requisitos generales:
1. No se hacen declaraciones engañosas, los textos son claros no borrosos.
2. No se hacen declaraciones alusivas a propiedades medicinales ó curativas.

Artículo 5°, en los empaques Bimbo declara lo requerido por la norma:
- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Número o código del lote de producción
- Fecha de vencimiento.

1. El producto es para consumo directo, no requiere reconstitución por parte del consumidor.
2. El nombre del producto es específico con descripción y no genérico.
3. El listado de ingredientes se hace de forma decreciente y en casos que aplique se enlistan los ingredientes compuestos.
4. En la rotulación se especifican los ingredientes sensitivos como los alérgenos.
5. La etiqueta cumple con lo expuesto en la resolución 683 de 2012, sobre migración global y específica.
6. No se usan ingredientes como tartrazina ó ingredientes prohibidos.
7. Identificación del lote: se imprime legible e indeleble, se identifica la fecha de vencimiento y lote. (No se usan adhesivos o sticker para declarar la fecha de vencimiento o lote)
8. En el listado de ingredientes se declaran las recomendaciones de almacenamiento.

Art 8° No se hacen declaraciones que vayan en contra de lo reglamentado.
Art 9° Bimbo No usa materias primas Irradiadas, No procesamos productos alimenticios irradiados.
Art 11° Alimentos que por su tamaño no puedan llevar el rotulo en el envase, lo llevará el envase que lo contenga.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Es un producto listo para consumir, por todo tipo de persona y a cualquier edad; no presenta ninguna contraindicación conocida, con excepción a las reacciones alérgicas propias de individuos sensibles a las materias primas empleadas en su fabricación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICADO	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad del producto al envolver (%)	23.0	21.0	26.0
pH	6.03	5.85	6.20
Aw	0.890	0.880	0.900
Colorimetría (L) Corteza	36.5	34.0	39.0
Colorimetría (L) Piso	31.0	29.0	33.0
Colorimetría (L) Miga	65.0	63.0	67.0

VIDA ÚTIL

El producto posee una vida útil de 52 días a partir de su fecha de elaboración bajo las condiciones de conservación descritas. En la planta de producción por su naturaleza perecedera no se almacena, se despacha a los puntos de distribución en condiciones medioambientales de temperatura que oscilan entre los 8-35°C y humedades relativas entre 50-90%.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO
Por ser un alimento listo para consumir, se deben mantener las buenas prácticas de manufactura para no alterar las características propias del producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Conservar este producto en un lugar fresco y seco protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
Se debe dar cumplimiento con la **Resolución 2674 de 2013, Art 29. Transporte,** a los numerales:
1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos…
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente en el piso del vehículo…
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas… que representen riesgo de contaminación del alimento…
9. Los vehículos de transporte de alimentos deben llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.